RIGATONI CON PATATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo rigatoni,
- 400 g di patate,
- 100 g di rucola,
- 500 g di passato di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Pelare le patate, tagliarle a pezzi e lessarle in abbondante acqua salata.
Poco prima della fine della cottura unire i rigatoni e la rucola intera e lavata.
Preparare un sugo soffriggendo aglio e cipolla nell'olio e aggiungendo il passato di pomodoro.
Far addensare il sugo.
Scolare patate, rigatoni e rucola quando i rigatoni saranno al dente.
Condire con il sugo e il pecorino grattugiato.